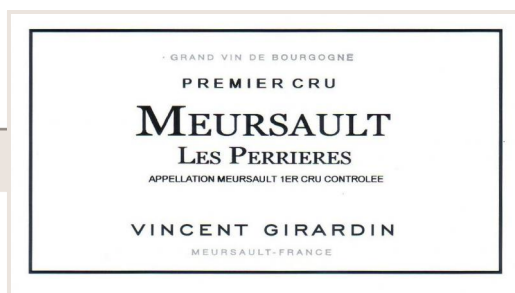


VINCENT GIRARDIN

Meursault 1er Cru "Les Perrières"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Perrières" est située au sud du village. Plus précisément, Les Perrières du Dessous, à côté du Clos Des Perrières.

Sol: argilo-calcaire homogène, assez peu profond datant de l'étage Bathonien. Ce substrat est également marqué par des Marnes blanches.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débouillage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois. Sans batonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de beurre frais... En bouche, le vin est parfaitement typé Perrières, à la fois très riche, dense, élégant et ciselé. Une bouche pure et une jolie salinité minérale en finale. Vin souvent austère dans sa jeunesse mais qui devient explosif avec le temps.

METS

Noix de St Jacques à l'embeurrée de choux, Gambas rôties, Langoustines en carpaccio .

Servir à 12°C.